

Christian Ludwig II., Mecklenburg-Schwerin, Herzog

Instruction Für die Küchen-Bediente und Subalterne

[Erscheinungsort nicht ermittelbar]: [Verlag nicht ermittelbar], [1742?]

<http://purl.uni-rostock.de/rosdok/ppn861878981>

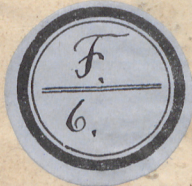
Druck Freier  Zugang





Für die Küchen - Bediente

und Subalterne.



Nachdem wir mißfällig wahrgenommen, daß eine Zeit her verschiedene Unordnungen und Mißbräuche in unserer Fürstl. Küche unter den Bedienten sowohl, als den Subalternen eingerissen; so haben wir zu heilsamer und ohnausbleiblicher derselben Abstellung für nöthig erachtet, nachstehende so gnädige als ernstliche Instruction und Verordnung für angeregte sämtliche unsere Küchen-Bediente und Subalterne errichten und ausfertigen zu lassen.

I.

Der Küchenmeister soll vermöge der ihm gnädigst aufgetragenen Function verbunden und gehalten seyn, alle Tage, und zwar Abends nach der Taffel mit Zuziehung des Mundkochs den Küchen-Zettel zu verfertigen.

2.

Der Küchen-Scheiker aber soll sothanen Küchen-Zettel sogleich copiren, und die Abschrift davon den Mundköchen zu ihrer Achtung und Nachricht herausgeben.

3.

Gleich nach dem Empfang solcher Copey, soll der Mundkoch nicht nur das vorgeschriebene, es sey an Rind-Fleisch, Feder-Vieh, Wildpret, Garten-Gewächsen u. s. f. herausnehmen, sondern auch eines jeglichen sowohl Gewichte, als Maasse und Zahl genau nachsehen, und dabey seinen unterhabenden Burschen befehlen, daß alles sauber und auf das reinlichste gepuget, geschicket und verlesen werde, also und dergestalt, daß, wenn er, der Mundkoch Morgens um 8 Uhr, (als welches seine gebührliche und gesetzte Stunde ist) zur Küche kömmt, er alles auf dem Mund-Tische in Bereitschaft finde. Und gleich wie er dabeneben Abends vorher seinen Burschen ernstlich anzubefehlen hat, daß das Rindfleisch jedesmahl Morgens

gens um 5 Uhr zum Feuer gebracht, reine verschäumt und die erste beste bouillon samt dem Fette nicht vorher davon genommen, weniger von den Küchen Leuten verschleppt werde; so hat Er auch Morgens bey seiner Ankunft in der Küche alle Geschirre accurat nachzusehen, damit Er wisse ob noch alles da sey und nichts von abhänden komme. Wenn aber die Köche auf der Reise sind, soll ihnen der Küchenmeister allemahl eine Specification von denjenigen Küchen-Sachen, welche sie mit ausnehmen, schriftlich ertheilen. Nach der Retour aber sollen jene, die Köche, von allen Sachen, so entfüriget, und nicht verbraucht sind an den Küchen-Meister ein richtiges Verzeichniß unter ihrer Hand wieder abliefern, und daferne hierunter etwas unrichtiges oder unordentliches vorgehen solte, hat der Küchen-Meister solches sofort dem Chef, oder der dessen vices vertritt, gehörig zu melden.

4.

Soll Morgens præcise um 8 Uhr in Beiseyn des Küchen-Schreibers dem Mund-Koch für alle Tische ausgegeben werden, letzterer aber seine Bursche sogleich an die Arbeit stellen, ihnen zu gehöriger Stunde, Butter, Mehl, Eyer, Gewürz re. selber reichen, hernach aber ohne weitläufige Zwischen-Gänge in der Küche bleiben, und fleißig wahrnehmen, daß zu einer jeden Speise das gehörige zu rechter Zeit gethan werde. Dahin gegen soll der Mund-Koch ferner nicht gestatten, daß in seiner unerlaubten und hiedurch gänglich abgestellten Abwesenheit die Küchen-Lehr-Bursche alleine arbeiten, weniger sollen ihnen die Schlüssel zum Gewürze und anderen Vorrath anvertrauet werden.

5.

Wegen des zu den Speisen gehörigen Weins, soll der Mund-Koch vorher mit dem Küchen-Meister Rücksprach halten, damit derselbe fñhrohin den Keller-Zettel zu dem erforderlich

berlichen unter seinem Nahmen ausgabe, und nicht einjeder nach Wein zum Keller lauffe. Am Ende jeglichen Monats aber sollen angeregte unter des Küchen-Meisters Hand täglich ausgestellte Keller-Zettel von dem Keller-Meister bei Uebergebung seiner Rechnung produciret, und mit den Küchen-Zetteln collationiret werden.

6.

Für allen Dingen soll terner der Mund-Koch darauf ernstlich sehen und halten, daß niemand, Er sey auch, wer Er wolle, bey seinem Mund-Tisch komme, damit keiner als Er selber, nach Gefallen von seinen Speisen etwas wegnehmen, oder auch daran thun könne.

7.

Sollen die Semmeln, Brod und Bier von dem Becker und Brauer nach Proportion der Bedürfniß in der Küchen nicht anders als auf einen Tage-Zettel unter gleichmässiger des Küchen-Meisters Hand abgeliefert werden. Hiebey aber soll die jedesmahlige Nothdurft zu Rahte gezogen, und aller Ueberflus gänglich abgestellt werden, damit nicht, wie bisher, einse-der, wie Er nur selber will, damit schalte und walte.

Diese des Küchen-Meisters Tage-Zettel, sollen der Becker und Brauer gleichfalls ordentlich beilegen, damit sie zu Ende jeglichen Monats dem Chef, oder demjenigen, welcher in Abwesenheit dessen Stelle vertritt produciret werden können.

8.

Sollen die Küchen-Bursche selber, nicht aber die geringere Bediente mit ihren unreinen Händen, die benöthigte Semmel und Brode von dem Küchen-Meister aus dem Gewölbe abfordern, selber reiben, und alle Wege fein reinlich und sauber damit umgehen. Daneben soll auch der Mund-Koch bey harter Ahndung genau Aufsicht haben, daß nicht die Helfte hievon untergeschlagen, verschleppt und weggetragen werde.

9.

9.
Weiter soll der Mund-Koch sowohl Mittags als Abends wohl beobachten, daß die Braten fein sauber, nicht aber so schlecht und obenhin gespicket, zu rechter Zeit ans Feuer gebracht, auch mit Feuer nicht forciret werden, als wodurch nur das Holz unrahtlich und mit Ueberfluß consumiret wird, die Braten aber verbrennen, und imwendig rohe bleiben, wie bey allen Tischen die allgemeine Klage ist.

10.
Die Garten-Gewächse und Früchte, sollen die Mund-Köche bey der Lieferung selber in Empfang nehmen, und sie dem Küchenmeister zur Verwahrung in dem Gewölbe überliefern, damit derselbe nachgehends die gehörige Eintheilung machen, davon ausgeben, und was nicht verbraucher wird, unter seinem Schlosse und Aufsicht behalten könne.

11.
Da auch der Küchenmeister vor alles zu repondiren verpflichtet ist, so wollen Wir gnädigst, daß derselbe zu allen Schränken und Kasten, die in der Küche befindlich sind, und worinnen die Köche und Lehr-Bursche die übergebliebene Victualien zu verwahren pflegen, einen besonderen Schlüssel mit habe, damit er auf dem aufgehobenen Vorrath an Butter, Speck, Eyer, Mehl, Salz, Essig &c. pflichtmäßig mitsehe, und nichts verschleppen lasse. Solte auch der Küchenmeister nach Anrichtens Zeit dergleichen Vorrath an übergebliebenen Victualien noch in der Küche finden, so soll er berechtiget seyn, den Mund Koch desfalls zur Rede zu stellen, auch die Bursche, wenn sie dergleichen aus Faulheit und Nachlässigkeit nicht gehörig auf heben, nachdrücklich dafür zu bestrafen.

12.
Soll derjenige Küchen-Bursche, welcher vor die Tische kocht, die Ochsen-Kaldaunen, Köpfe, Füße und Zungen, imgleichen wilde

Wilde Schweins köpfe, Süßgen, Rollaten &c. selber reine auspuszen, abkochen, schäumen, salzen, und zudecken, damit sie reine und weiß bleiben und nicht verkochen, als wo für ihn das, von der gleichen kommende Fett gehöret.

So bald aber alles vondieser Art gehörig abgekochet ist, soll es ins Gewölbe abgeliefert, nicht aber in der Back Stube wie bißher, zu eines jeden Belieben exponiret werden; und hat hierauf der Mund Koch wohl zu zusehen, auch Desfalls Rede und Antwort zu geben.

13.

Sollen die Küchen-Bursche ihre Wäsche, so sie die Woche über unreine gemacht, des Montags an ihre Wäscherin offenbar abgeben, damit nicht andere unter dem Vorwand der abzuholen den Wäsche, was ihnen zugestecket wird, wegtragen und verschleppen können.

14.

Wollen wir, daß die geringere Küchen-Bediente samt und sonders, und wie sie auch Nahmen haben mögen, ausgenommen der Küchen-Feuerböder und die Küchen-Jungens, welche der Observantz und dem Reglement nach darin gehören fernerhin und von nun an ihr Quartier nicht in der Küche sondern in der Stadt haben, damit dem nächtlichen durchsuchen und wegschleppen ein nachdrücklicher Einhalt geschehe.

Auch soll der Küchen-meister freie Hand haben, dergleichen geringere Küchen Bediente zu ihren Verrichtungen gebührend, und wenn es nöthig thut, mit der Schärffe anzuhalten und ihren Unordnungen, wenn sie nachlässig sind, dem schändlichen Gesoffe nachhengen, oder ohne sein Vorwissen auslauffen und sich verschicken lassen

lassen, mit Nachdruck Einhalt zu thun, zu solchem Ende sie dem Cheff, oder der dessen Vices vertritt, anzuzeigen, welcher die unordentlichen, nachlässigen u. ungehorsamen nach der rigueur bestraffen und sie denen Befinden nach abschaffen wird. Hauptsächlich aber soll der Küchen-Meister auch darüber ernstlich halten daß keine Hunde in der Küchen geduldet werden, am allerwenigsten aber hat derselbe zuzugeben, daß von den Köchen so wenig, als den geringern Küchen-Bedienten ein Hund gehalten werde.

15.

Die Küche soll nicht nur Abends nach aufgehobener Taffel und höchstens nach 10 Uhr verschlossen und wohl verwahret, auch nach solcher Zeit bey harter Straffe Niemand weder aus noch eingelassen werden, sondern es soll dieselbe auch des Tages über beständig verschlossen bleiben, und Niemand der nicht dahin gehöret, eingelassen, sondern wer etwas zu fordern hat, vor dem Fenster abgefertiget werden.

16.

Die Küchen-Manualia und Rechnungen soll der Küchen-Schreiber in der ordinairn Küch-Stuben lassen, daselbst die Küchen-Zettel eintragen, und keine andere Gemächer oder Stuben dazu wählen, weniger sich allenthalben damit herum tragen.

Damit nun solche unsere gnädigste Instruction und Küchen-Ordnung allen und jeden unseren Küchen-Bedienten und Subalternen bekant werde und Niemand die Unwissenheit solcher Unserer gnädigsten Willens-Meinung vorschützen könne, so haben wir
gnädigst

gnädigst befohlen, solche durch den öffentlichen Druck zu publiciren und jeden so wohl Bedienten als Subalternen ein exemplar davon einhändigen lassen, mit dem ernstlichen und nachdrücklichen Anfügen, daß alle und jede welche in unserer Fürstl. Küche dawieder muthwillig und wissentlich handeln werden, von Stund an nach gehöriger ihres Verbrechens Untersuchung ihrer Dienste entsezt seyn sollen. Urkundlich unter unserm Fürstl. Insiegel und eigenhändiger Unterschrift. Begeben Schwerin, den Octobr. 1742.

Christian Sudewig

Herkog zu Mecklenburg.



gnädigst befohlen, solche durch den
und jeden so wohl Bedienten als
einhändigen lassen, mit dem ernst
fügen, daß alle und jede welche in
muthwillig und wissentlich handel
gehöriger ihres Verbrechens Unter
seyn sollen. Urkundlich unter unser
händiger Unterschrift. Begeben S

Christian

Herzog zu



Druck zu publiciren
ein exemplar davon
nachdrücklichen An-
st. Küche dawieder
von Stund an nach
er Dienste entsehet
Insiegel und eigen-
Octobr. 1742.

derwig

burg.

